

[Centro de Información de COVID \(CIC\): Charlas científicas de relámpago](#)

Transcripción de una presentación de Tracy Van Holt (Universidad de Nueva York), 13 de enero de 2021



Título: [RAPID Collaborative: Redes y dinámica espacial de la cadena de suministro de alimentos de Estados Unidos en medio de la pandemia COVID-19](#)

[Perfil de Tracy Van Holt Perfil en la base de datos del CIC](#)

Subvención de La Fundación Nacional de Ciencias (NSF, por sus siglas en inglés)#: [2032308](#)

[Grabación de YouTube con diapositivas](#)

[Información del seminario web del CIC de enero 2021](#)

Editora de Transcripción: Macy Moujabber

Editora de la Traducción: Isabella Graham Martínez

Transcripción

Tracy Van Holt:

Diapositiva 1

Así que volvemos a algunos de los problemas de suministro de alimentos.

Diapositiva 2

En primer lugar, solo quiero agradecer a nuestro equipo, el equipo de proyecto de la Universidad de Nueva York, la Universidad de Florida y la Fundación Estatal y Nacional de Ciencias de Arizona por este trabajo. Somos un equipo de geógrafos, antropólogos culturales y expertos en cadenas de suministro.

Diapositiva 3

Todos hemos visto las noticias. Cuando la pandemia golpeó, hubo informes de noticias de productos descartados, y parte de esto realmente destacó un par de cosas sobre nuestra cadena de suministro de alimentos. Uno, esta es una foto de tomates. Y los tomates en los EE.UU. básicamente son para las redes de suministro de restaurantes, pero los tomates para supermercados esencialmente vienen de México, y esto es según mi colega que trabaja con los agricultores de tomate en Florida. Y así, nuestra cadena de suministro fue realmente diseñada para la eficiencia en la red de restaurantes y supermercados, y lo que estamos viendo como todos los restaurantes están cerrando es que el sistema está colapsando de

muchas maneras. Los restaurantes ahora, por supuesto, no tienen tantos clientes, pero todavía están luchando para obtener productos de la misma calidad y precio. Y también han tenido que ajustar sus modelos de negocio como sabemos para el distanciamiento social, etc., por lo que este trabajo realmente está mirando el papel fundamental que la red de suministro, las redes de suministro de restaurantes, realmente juegan en el sistema alimentario.

Diapositiva 4

Nos centramos en restaurantes independientes. Son realmente importantes en nuestra economía las pequeñas empresas - hay 500.000 pequeñas empresas que son pequeños restaurantes, 11 millones de personas tienen un empleo directo, y 5 millones de personas en la cadena de suministro. Y muchas granjas pequeñas también están abasteciendo a estos restaurantes. Y se enfrentan a diferentes conjuntos de desafíos operativos que las franquicias más grandes y las empresas más grandes, por lo que nos centramos en ellos.

Diapositiva 5

Así que nuestro enfoque es realmente entender las vulnerabilidades en la cadena de suministro, así como en los restaurantes y cómo se están adaptando y respondiendo. Así que un par de preguntas que estamos abordando es: ¿cuáles son las estrategias que los restaurantes están utilizando para adaptarse? ¿Y les ayuda su relación no solo con sus proveedores sino también con otros restaurantes? Porque hay mucha comunidad de restaurantes. Y finalmente, ¿cómo ha cambiado la cadena de suministro?

Diapositiva 6

Así que estamos trabajando en nuestros tres sitios. Uno está en Nueva York en Queens y en Manhattan. También nos centramos en el condado de Maricopa y Gainesville, Florida. Así que a medida que la pandemia se ha desarrollado, por supuesto, COVID, que una vez fue un punto caliente en Nueva York, ahora es un punto caliente en algunos de los otros lugares. Así que realmente funciona para una investigación rica.

Diapositiva 7

Algunos de nuestros avances metodológicos en la investigación de la cadena de suministro es: uno, en realidad no hay mucho enfoque en el análisis espacial para la compensación, agregando ese componente donde hemos diseñado nuestra investigación que es amigable con Zoom pero basado en etnografías. Y finalmente, las redes sociales, aunque las cadenas de suministro son redes, hay una escasez de información sobre las redes de suministro.

Diapositiva 8

Y así específicamente las redes verticales, la cadena de suministro, así como las redes horizontales, los restaurantes. Esta es una de nuestras contribuciones.

Diapositiva 9

Voy a mostrar algunas de nuestras entrevistas semi-estructuradas con los dueños de los restaurantes al principio. Hemos codificado para estas entrevistas y básicamente te voy a mostrar una visualización de los temas.

Diapositiva 10

Y lo que estás viendo aquí, no tengas miedo por esta bonita figura, son todas las palabras de las que hablaban los dueños de los restaurantes. Y vemos dos divisiones muy grandes en el lado derecho. Realmente se centra en los problemas de la cadena de suministro, la distribución, las relaciones con los proveedores, las ventas de alcohol, los conductores que toman otras rutas, la competencia con otras cadenas. Y en el lado izquierdo estos son problemas realmente operativos. Se trata de: ¿cómo está girando el restaurante? ¿Cómo están encontrando- usted sabe que mantiene a su personal seguro con máscara? ¿Cómo saben que muchos de sus empleados se han ido? Y finalmente, justo en la parte inferior, se puede ver un montón de este cambio - el cambio a papas fritas 'para llevar' que no viajan bien, como todos sabemos. Así que hay un montón de comida que ha sido diseñada para restaurantes de una manera que ahora que han tenido que pivotar tiene un efecto en todo lo demás.

Diapositiva 11

Si nos centramos en los temas principales en todos estos, realmente se reduce a un par de temas en nuestras entrevistas que estamos llevando a cabo ahora o se centra en esto. Una vez más, esto es como acercarse a los temas más destacados. A la derecha, se trata de distribución, planificación y cadenas de suministro. Los suministros no proporcionan los productos en los mismos intervalos que en el pasado, incluso si están disponibles. Y luego, realmente en el lado izquierdo, el riesgo de COVID para el personal es un gran problema para los propietarios de restaurantes, conseguir que sus clientes usen máscaras cuando no están comiendo, y luego vemos este tipo de intermediario en términos de pivotar su modelo de negocio y pivotar para llevar.

Diapositiva 12

Sólo para concluir que hay muchos factores que están contribuyendo a los resultados de los restaurantes y esperamos que esta investigación informe no solo la información sobre el fortalecimiento de algunos de nuestros componentes de la cadena de suministro, sino también desarrollar resiliencia al futuro.

Diapositiva 13

Y, por último, si quieres contactar con nosotros, ya sea yo o cualquiera de nuestros mentores de equipo no dude en hacerlo y para aprender más puede ver nuestro sitio web. Muchas gracias.